



AGENCJA CATERINGOWA PARTY

catering/eventy/przyjęcia prywatne/restauracje



www.party.com.pl



Jesteśmy jedną z najdłużej działających firm
cateringowych na polskim rynku.

Tworzymy niezapomniane eventy

od 1992 roku

Jest to możliwe dzięki zaufaniu,
które na przełomie lat
zdobyliśmy wśród naszych Klientów.



Wdrożyliśmy i stosujemy zasady Społecznej
Odpowiedzialności Biznesu (CSR).

Przyjmujemy etyczną postawę wobec
dostawców, pośredników, nabywców oraz
konkurencji.

W swoich działaniach przestrzegamy ustalonych
wcześniej reguł, dochowujemy terminów i
wymieniamy wiarygodne informacje, czym
zyskujemy zaufanie i lojalność partnerów
biznesowych.

Badamy ciągle zmieniający się rynek, tak aby
tworzyć oferty atrakcyjne pod kątem asortymentu
jak i konkurencyjnej ceny.

Śledzimy na bieżąco informacje dotyczące rozwoju
rynku gastronomicznego i HORECA, tendencji i
trendów w cateringu.

Tworzymy sezonowe oferty, odpowiadające na
potrzeby koniunktury rynkowej, prowadzimy
promocję wizerunkową w kanałach social media
(Facebook, Instagram).

Bierzemy udział w akcjach pomocy humanitarnej.

W trosce o środowisko korzystamy z ekologicznej
zastawy stołowej, sztućców oraz akcesoriów
bufetowych wytwarzanych z naturalnych
materiałów (m.in. trzcina cukrowa, sztućców oraz
akcesoriów bufetowych wytwarzanych z
naturalnych materiałów (m.in. trzcina cukrowa,
drewno, bambus, liście palmowe).



W trosce o najwyższą jakość produktów oraz obsługi, wszyscy nasi pracownicy są przeszkoleni w zakresie HACCP i higieny żywności. Są również włączeni we wszystkie działania związane z wdrażaniem i utrzymywaniem systemu HACCP.

W zakładzie opracowano i wdrożono system jakości oparty na Analizie Zagrożeń i Krytycznych Punktów Kontroli (HACCP). System funkcjonuje zgodnie z zasadami Codex Alimentarius, co udokumentowano w systematycznie prowadzonej Księdze HACCP.

Od czerwca 2023 jesteśmy pierwszą firmą cateringową w Polsce z certyfikatem jakości!

Certificate n°:

1031

We hereby certify that company
Niniejszym zaświadcza się, iż firma

AGENCJA CATERINGOWA PARTY SP. Z O.O.

Registered office and Place of business
zarejestrowana pod adresem

Ul. Rakowiecka 36, 02-532 Warszawa

HAZARD ANALYSIS AND CRITICAL CONTROL POINT (HACCP) SYSTEM AND GUIDELINES FOR ITS APPLICATION Annex to CAC/RCP 1-1969 (Rev. 4 - 2003)

Is compliance with the
standard:

**pozostaje w zgodzie
ze standardem:**

RECOMMENDED INTERNATIONAL CODE OF PRACTICE
GENERAL PRINCIPLES OF FOOD HYGIENE
CAC/RCP 1-1969, Rev. 4-2003

ANALIZA ZAGROŻEŃ I KRYTYCZNE PUNKTY KONTROLI (HACCP)
WRAZ Z WYTYCZNYMI ICH STOSOWANIA
ANEKS DO CAC/RCP 1-1969 (4-2003)

REKOMENDOWANE MIĘDZYNARODOWE OGÓLNE ZASADY
HIGIENY ŻYWNOSTCI CAC/RCP 1-1969 (4-2003)

Concerning the following processes:

Dotyczy następującego procesu:

Preparation of ready to eat meals for consumers and food service companies
Przygotowanie gotowych do spożycia posiłków dla klientów oraz
firm świadczących usługi gastronomiczne

This certificate is undertaken to the respect of CSICERT regulation for product, process and services and to the specific technical standard. For updated information related to validity status of the certification within this certificate, please take in contact CSI spa..

Ten certyfikat jest wydawany z poszanowaniem przepisów CSICERT dotyczących produktów, procesów i usług oraz z określoną normą techniczną. W celu uzyskania aktualnych informacji dotyczących statusu ważności certyfikacji w ramach tego certyfikatu prosimy o kontakt z CSI SPA

21/06/2023

Issued on
data wystawienia

Renewing
odnowiony

Updating
zaktualizowany

20/06/2026

Expiring
data wygaśnięcia

Ing. P. Fumagalli

B. A. Certification
B. A. Certification

1 di 1

GQ002 REV.00

CSI S.p.A. - A SOCIO UNICO
SOGGETTA AD ATTIVITÀ DI DIREZIONE E
COORDINAMENTO DI IMQ GROUP S.R.L.

REA MI 1466310
R.I./C.F./P.I. 11340160151
Cap. Soc. € 1.040.000

Sede legale
Italia | 20030 Senago (MI) | Cascina Traversagna 21
direzione-csi@legalmail.it | info@csi-spa.com | www.csi-spa.com

Agencja Cateringowa Party to:

- 31 lat na rynku!
 - 7 Szefów Kuchni, 46 kucharzy, 12 pracowników biura,
 - 7 kierowców, 36 kelnerów, serwis sprzątający i techniczny.
 - 682 m² powierzchni produkcyjnej oraz biurowej, zlokalizowanej w Centrum Warszawy.
 - Restauracje w dużych polskich miastach.
 - Profesjonalne zaplecze maszyn i urządzeń.
 - Rozbudowana flota samochodów dostawczych z agregatami chłodniczymi, spełniających wymagania sanitarne do przewozu artykułów spożywczych.
- Własna pracownia cukiernicza!

W ciągu roku:

Obsługujemy:

ponad 730 000 osób

Organizujemy:

ponad 2000 eventów

Dziennie zapewniamy posiłki dla:

1700 – 2000 osób

W naszej ofercie znajduje się szeroki wybór usług skierowanych zarówno do klientów prywatnych, jak i biznesowych.

W ramach współpracy proponujemy kompleksową opiekę cateringową, w tym:

- **Catering na imprezy:** śniadania, brunchy, lunchy biznesowe, konferencje, przerwy kawowe, bankiety, koktajle, wesela, bary alkoholowe, urodziny, spotkania firmowe czy pikniki. Zapewniamy pełne menu, w tym przystawki, dania główne, desery i napoje.
- **Live cooking** – podczas którego nasi kucharze na oczach Gości przygotowują różnorodne potrawy oraz zdradzają tajniki ich przygotowania.
- **Profesjonalna obsługa kelnerska:** Kelnerzy zajmują się serwowaniem potraw, obsługą stołów, uzupełnianiem napojów i dbaniem o ogólną obsługę gości.
- **Wynajem sprzętu:** takiego jak naczynia, sztucce, szkło, stoły, krzesła czy dekoracje. To ułatwia organizację imprez, zapewniając niezbędne elementy do serwowania i podawania jedzenia.

- **Personalizacja menu:** czyli dostosowanie menu do preferencji klienta, uwzględniając diety specjalne, alergie pokarmowe czy preferencje kulinarne. Możemy również zapewnić propozycje wegetariańskie, wegańskie lub dania dostosowane do innych diet.
- **Kompleksowa organizacja eventów:** oferujemy usługi organizacji całego wydarzenia, włączając w to nie tylko catering, ale także dekoracje, rozrywkę, oświetlenie, nagłośnienie i inne elementy potrzebne do organizacji udanego wydarzenia.
- **Operator szeroko rozumianej gastronomii w Hotelach, Placówkach dyplomatycznych i Centrach Konferencyjnych:** w zakresie Zarządzania i obsługi ofertą Restauracji, Bistro, Przestrzeni Konferencyjnych wraz z organizacją Eventów okolicznościowych
- **Fachowe doradztwo:** przed organizacją eventu zawsze warto skonsultować się bezpośrednio z naszymi handlowcami, aby uzyskać pełną listę usług, oraz omówić szczegóły i preferencje dotyczące konkretnego wydarzenia.







Przez lata działalności podpisaliśmy wiele umów
z podmiotami Administracji Państwowej, firmami
sektora prywatnego i publicznego,
zagranicznymi korporacjami...
Podejmujemy również długotrwałe współprace,
na zasadzie relacji partnerskich.



W latach 2015 – 2022 współpracowaliśmy z Firmą
Juicy Jar, w zakresie produkcji specjalistycznych
posiłków dietetycznych dla klientów
indywidualnych.



Warszawa, dn. 22-06-2022

JUICY-JAR Sp. z o.o.
Ul. 11 Listopada 48D
05-092 Łomianki
NIP: 1182239663

REFERENCJE

Niniejszym informuję, że Agencja Cateringowa Party Sp. z o.o. z siedzibą w Warszawie w okresie od lipca 2019 do czerwca 2022 świadczy sukcesywnie usługi dla marki Juicy Jar w zakresie realizacji usług cateringowych polegających na przygotowaniu specjalistycznych posiłków dietetycznych, soków cold press oraz innych produktów związanych z pro - zdrowotnym odżywianiem. Łączna wartość usług wynosiła w tym okresie 2 531 604,01 PLN.

Usługi świadczone przez Agencję Cateringową Party wykonane były ze szczególną starannością, dbałością o walory smakowe i estetyczne, oraz z zachowaniem rygorystycznych zasad zdrowego odżywiania i prawidłowych wartości energetycznych poszczególnych produktów. Rekomenduję współpracę z Agencją Cateringową Party!

Osoba kontaktowa: Monika Redek, nr tel. +48 732 500 172
Sebastian Ryński, nr tel. +48 508 174 778

GLÓWNY KSIĘGOWY
Sebastian Ryński

Tak mówią o nas Ci, którzy mieli okazję już z nami współpracować:

Warszawa, 28 lutego 2019

W imieniu firmy Agora S.A. chcemy serdecznie podziękować Agencji Cateringowej Party Sp. z o.o. za obsługę cateringową Wieczoru Oscarowego organizowanego od wielu lat przez naszą firmę.

Impreza dla 800 osób odbyła się w nowo otwartym kinie Helios Blue City, 22 lutego 2019 r. Tegoroczna gala należała do szczególnych, gdyż realizowana była już po raz 10-ty z udziałem Agencji Cateringowej Party.

Do najważniejszych obowiązków Agencji Cateringowej Party należało stworzenie i opracowanie specjalnego menu, zapewnienie niezbędnego sprzętu oraz zastawy stołowej, przygotowanie potraw oraz dekoracji tematycznej, obsługa kelnerska i kucharska oraz kompletna logistyka spotkania.

W wyborze odpowiedniej Firmy Cateringowej zwracamy szczególną uwagę na doświadczenie, profesjonalizm, zaangażowanie i odpowiednie podejście do organizacji całej usługi. Agencja Party przygotowała dla nas usługę na najwyższym poziomie. Serwowane menu spotkało się z dużym uznaniem Gości. Dzięki współpracy z Agencją Cateringową Party mogliśmy spać spokojnie!

Agencja Cateringowa Party jest partnerem godnym polecenia.

AGORA SA
ul. Czerna 8/10
00-732 WARSZAWA
(130)

Sławomir Jędrzejewski

Dyrektor ds. Sprzedaży Korporacyjnej

LIST REFERENCYJNY 2000751

Niniejszym poświadczamy, że:

Wykonawca, tj. Agencja Cateringowa PARTY Sp. z o.o. z siedzibą przy ulicy Rakowieckiej 36 w Warszawie,

wykonał na zlecenie Operatora Gazociągów Przesyłowych GAZ-SYSTEM S.A. z siedzibą przy ulicy Mszczonowskiej 4 w Warszawie,

zamówienie pn.: „Świadczenie usług cateringowych”

Zamówienie zostało zrealizowane w oparciu o umowę nr SEU 1000026214 z dnia 09.05.2016r.

Wartość wyżej wymienionego zamówienia wynosiła netto: 49 705,01 zł.

Zamówienie zostało zrealizowane w terminie od 18.05.2016 r. do 17.05.2017 r.

Usługa została wykonana z zachowaniem należytej staranności.

Pion Zakupów
Dyrektor

Anna Bednarek

Podziękowanie RE: 10.06.2022 Lunch w Pałacu Arcybiskupów



Sekretariat Misyjny
Do: biuro@party.com.pl



10:43

Dzień dobry,
serdecznie dziękujemy za lunch zorganizowany 10 czerwca w Pałacu Arcybiskupów w Warszawie.
Doceniamy Państwa zaangażowanie, smaczne dania, profesjonalną i życzliwą obsługę. Każdy z Państwa pracowników wykazał się dużą dyspozycyjnością i pracowitością. Jesteśmy bardzo zadowoleni i dziękujemy za wszystko!

Z wyrazami szacunku
s. Hanna
sekretariat

referencje



Do: biuro (biuro@party.com.pl)



10:36

Dzień dobry

Chciałabym jeszcze raz bardzo podziękować za profesjonalną i kompleksową obsługę podczas Dni Otwartych Mark Andy.
Cieszę się, że kolejny raz mogłam współpracować z Państwa zespołem, ponieważ bardzo cenimy sobie w pełni profesjonalne podejście jakie Państwo oferują.
Dla nas niezwykle ważny jest sposób, jakość serwowania, elastyczność względem potrzeb naszego wydarzenia ale przede wszystkim produkty najwyższej jakości oraz pomysłowość, a to wszystko Państwo nam zaoferowali co tylko pozwala mi planować kolejne wydarzenia z Państwem.

Z poważaniem
Lena



Lukasz
Do: biuro@party.com.pl



00:46

Dzień dobry,

Chciałbym bardzo podziękować za świetną usługę. Organizacja była na najwyższym poziomie, jedzenie wybitne, a Panowie obsługujący stanowisko są do dziś wspominani w związku ze swoją kulturą i kontaktowością. Jestem pod wrażeniem jakości usług przez Państwa świadczonych i z pewnością będę polecał Wasze usługi.

Pozdrawiam,
Łukasz



Magdalena
Do: biuro@party.com.pl



11:43

Panie Sebastianie,

chcielibyśmy bardzo podziękować za fantastyczne przygotowanie grilla. Jedzenie było wyśmienite, obsługa miła, pomocna i kompetentna. Bardzo dziękujemy, że pomogliście nam stworzyć cudowne wspomnienia!

Warszawa, dnia 24 marca 2023r.

**Podziękowania
dla
Agencji Cateringowej Party Sp.**

w imieniu Ośrodka Pomocy Społecznej Dzielnicy Bemowo m. st. Warszawy składam Państwu serdeczne podziękowanie za współpracę w okresie od kwietnia do października 2022r. na rzecz uchodźców, którzy przybyli do Warszawy w związku z kryzysem wojennym w Ukrainie.

Ścisła współpraca z Państwa Firmą rozpoczęła się po wybuchu wojny, kiedy Organizacja World Central Kitchen włączyła się w pomoc dla osób, które znalazły schronienie i zamieszkały w Punkcie Pobytu Tymczasowego dla Uchodźców „Atrium International” prowadzonym przez Ośrodek Pomocy Społecznej Dzielnicy Bemowo w biurze przy Alei Jana Pawła II 23 w Warszawie. W tym trudnym czasie zapewniali Państwo ciepłe i urozmaicone posiłki dla uchodźców, głównie kobiet i dzieci. Każdego dnia dzięki Agencji Cateringowej Party ponad 200 mieszkańców „Atrium” otrzymywało pełnowartościowe śniadania, obiady i kolacje oraz owoce i jogurty.

Ponadto w okresie od kwietnia do lipca 2022r. Państwa Firma dostarczała posiłki (kanapki, dwudaniowe obiady z deserem oraz kawę i herbatę) dla uchodźców, którzy zostali przyjęci przez polskie rodziny na terenie Dzielnicy Bemowo i zgłaszali się o pomoc do Magazynu Pomocy Rzeczowej i Żywnościowej prowadzonego przez nasz Ośrodek w Warszawie przy ul. Rozłogi 10. W tym czasie wspólnie udało się nam pomóc ponad 20.000 osobom.

Dziękujemy za szybkie reagowanie na zgłoszone przez pracowników Ośrodka potrzeby. Cały czas dbali Państwo o jakość i terminowość dostarczanych posiłków i byli przychylni licznym potrzebom mieszkańców „Atrium” i mieszkańców Dzielnicy Bemowo. Dziękujemy za zaangażowanie i pomoc, która z pewnością w tym szczególnym, trudnym czasie była dowodem pamięci i troski o najbardziej potrzebujących.

Współpraca z Państwem była niezwykle rzeczowa, życzliwa i sprawna. Szczególnie serdecznie dziękuję Członkom Zarządu – Panu Emilowi Niciejewskiemu i Panu Damianowi Kozłowskiemu za koordynowanie pomocy. Wszyscy w OPS jesteśmy pod wrażeniem Panów cech osobistych, wrażliwości, empatii i zrozumienia, które są bliskie naszym pomocowo-społecznym zawodom. Tylko z tak odpowiedzialnym i zaangażowanym partnerem mogliśmy udzielić wszechstronnej pomocy wielu tysiącom osób, głównie kobietom, dzieciom i osobom starszym, które dotknął kryzys wojenny.

Jesteśmy pod wrażeniem wrażliwości społecznej, jakiej doświadczyliśmy współpracując z Agencją Cateringową Party Sp. z o.o.

DYREKTOR
Ośrodka Pomocy Społecznej
Dzielnicy Bemowo m. st. Warszawy
Isabella Zwierz

Warszawa, dnia 11.01.2024 r.

REFERENCJE

BondSpot S.A. przekazuje słowa podziękowania zespołowi Agencji Cateringowej Party z siedzibą przy ul. Rakowieckiej 26 w Warszawie za 10-letnią współpracę (od 2014 roku) przy organizacji usług cateringowych świadczonych na rzecz Spółki.

BondSpot S.A. docenia wysoką jakość świadczonych usług przez ww. Agencję, profesjonalizm oraz otwarcie na potrzeby klienta, czego dowodem jest nasza dotychczasowa wieloletnia współpraca. Estetyka podania oraz smak potraw jest zawsze na najwyższym poziomie a pracownicy Agencji służą profesjonalną pomocą przy obsłudze spotkań organizowanych przez Spółkę.

Mając na uwadze dotychczasową rzetelną współpracę BondSpot S.A. rekomenduje wybór Agencji Cateringowej Party przy organizacji i dostawie usług cateringowych.

Prezes Zarządu

Mariusz Benkowski

Warszawa, 03.01.2024

Firma ONLYBIO.Life w grudniu 2023 roku, po raz kolejny podjęła współpracę z Agencją Cateringową Party Sp. z o.o., przy organizacji świątecznego cateringu, dla tęczowej grupy ok. 40 osób.

Serwowane jedzenie jest zawsze świeże, smaczne i obłędnie wygląda. W ramach współpracy otrzymujemy profesjonalną obsługę na najwyższym poziomie, na każdym etapie realizacji zamówienia. To sprawia, że chętnie korzystamy z usług Agencji Cateringowej Party.

Jesteśmy w pełni zadowoleni z dotychczasowych realizacji, a współpracę z Agencją Cateringową Party polecamy wszystkim, którzy cenią sobie wysoką jakość produktów oraz rzetelność i profesjonalizm w kontaktach biznesowych.

R. Gowa

Z poważaniem,

ONLYBIO.life

ONLYBIO.LIFE S.A.
85-275 01, Cieplica, ul. Jakoba Maczmińskiego 8
REGON 241133395, NIP 9562303561



Składamy serdeczne podziękowania dla **Agencji Cateringowej PARTY sp. z o.o.** za wzorową współpracę przy organizacji eventów w Klubie Loft 44, w zakresie przygotowania profesjonalnych cateringów wraz z nadzorem managerskim oraz obsługą kelnerską i kucharską.

Wydarzenia odbyły się w naszym klubie, w dniach:

- 21.04.2023 dla 165 uczestników
- 8.12.2023 dla 1000 uczestników
- 13.12.2023 dla 300 uczestników
- 11.01.2024 dla 300 uczestników
- 1.02.2024 dla 130 uczestników

Wasze wieloletnie doświadczenie, elastyczność oraz profesjonalizm zasługują na najwyższe uznanie.

Nowoczesny sposób podania, estetyka oraz smak przygotowanych potraw spotkał się z pozytywnymi opiniami naszych gości.

Zespół skierowany do realizacji usług wykazał się dużym zaangażowaniem i wyróżniał wysoką kulturą osobistą.

Jesteśmy bardzo zadowoleni z przebiegu dotychczasowej współpracy i rekomendujemy Agencję Cateringową Party jako solidnego i godnego zaufania partnera.

Prezes Zarządu

DARIUSZ WÓJCIK

Loft 44 sp. z o.o.
01-797 Warszawa
ul. Powązkowska 44
NIP 525-259-12-56, Regon 14700485

Dariusz Wójcik

LOFT44 Sp. z o.o. ul. Powązkowska 44, 01-797 Warszawa, NIP 525-259-12-56







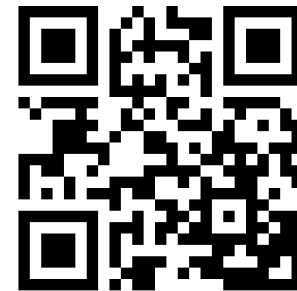




Nasze projekty:



PARTY BOX



PARTY.COM.PL



W 2022 roku rozpoczęliśmy pilotażowy program „Party Restaurants”. Ideą projektu jest współpraca z Hotelami, Restauracjami oraz Budynkami użyteczności publicznej w zakresie kompleksowej obsługi gastronomicznej w obiektach działających lub mających szansę zaistnieć w danej lokalizacji.

Jako pierwszą, nawiązaliśmy roczną współpracę z siecią **B&B HOTEL Polska**, stając się jedynym operatorem ich obiektów w takich miastach jak Warszawa, Kraków, Kielce, Rzeszów, a finalnie udzielając wsparcia również w Poznaniu i Bytomiu.

Oprócz prowadzenia Restauracji, zajmowaliśmy się również organizacją i obsługą konferencji i szkoleń, obsługiwaliśmy imprezy okolicznościowe i realizowaliśmy eventy. Nasza współpraca została podsumowana w liście referencyjnym, potwierdzającym znakomite wywiązanie się z projektu oraz wspominając odniesione korzyści.



One of the most experienced catering providers on the Polish market.
"We have been helping our clients to create unforgettable events since 1992.
It is possible through the trust we won among our clients."

During last year:

• Served over 730,000 people • Organised over 2000 events • Catered for 1700-2000 people daily • Opened 4 restaurants



T. +48 22 849 85 97

www.party.com.pl

E. biuro@party.com.pl

PARTY CATERING AGENCY

B&B HOTELS attendant for MORECA Solutions

BEHIND PARTY CATERING SUCCESS STAND:

- 31-year experience
- Qualified staff including 7 chefs, 46 cooks, 12 office workers, 7 drivers, technical crew and 36 waiters
- Main production and office area of 682 m² and 4 restaurants in Polish cities
- Location in Warsaw city center
- Modern machinery and equipment facilities
- Delivery van fleet fully equipped with refrigeration
- Confectionery studio

A company implemented and has been using CSR (Corporate Social Responsibility) rules, always have an ethical and professional attitude towards suppliers, partners, market competitors and clients.

The quality of products and services is directly based on implemented HACCP rules. The whole system works in compliance with the Codex Alimentarius, which is documented in systematically updated in company HACCP records. Since 06.2023 this is the first catering company in Poland with HACCP Certificate.

In 2022, Party Catering Agency started cooperation with the B&B HOTEL Poland, and ran hotel restaurants in big Polish cities: Warsaw, Cracow, Białystok, Kielce.

The project is still in progress, so we hope that we will have the opportunity to meet you during your business trips in Poland.

www.party.com.pl

the hotel sector cut staffing. By the time the industry was ready to open up again, B&B HOTELS were able to open up immediately, attracting and serving guests to quickly achieve results comparable to its pre-pandemic figures.

"We relied heavily on our people and the teams that were in place," Błik points out.

Because B&B HOTELS Poland is a growing company, it attracts people who are looking to grow alongside the company as their career develops. People have started to observe that the hotel company is becoming one of the fastest-growing hotel operator in Poland.

"The market has started to notice what we are doing, and that is coming from the most recent recruitments and new hotel openings" Błik tells us.



"We have been able to attract people from other leading companies and for them, the fact that we are growing is our most important attribute."

A NEW AGE OF HOSPITALITY

But while B&B HOTELS Poland has a promising trajectory, there is no denying that the post-pandemic industry is a very different one from the one before 2019.

We are all operating in an environment with less stability than before 2019.

"If we look back, we have been enjoying the continuous growth journey for many years," says Błik. "But now we have had Covid and other shockwaves, all these events that led to rising pressure on prices and inflation on both sides of the Atlantic."

With inflation comes higher interest rates, fewer development opportunities, less growth, and a possible cooling of the property development market.

"Rising prices for the whole industry also have an impact on our opportunity to attract talent and people to operate our premises," Błik says. "We all need to find a way to be leaner and more streamlined while maintaining our highest quality and standards. That has become trickier with rising inflation and minimum salaries."

At the same time, the customers are changing. The pandemic has changed the way people want to spend their time or conduct their professional work, particularly in terms of hybrid and remote work arrangements.

"As a hotel company we can benefit from these changes as we find new ways of attracting and serving our guests" Błik says.

The market is changing. Companies that would typically go to five-star hotels are changing their budgets, and value-orientated brands like B&B HOTELS are becoming the smart choice for corporate clients. >>





Warszawa, 22.02.2024

List Referencyjny

Agencja Cateringowa Party od marca 2023 do grudnia 2023 roku współpracowała z B&B HOTELS Polska, jako operator restauracji hotelowych.

W czasie trwania umowy Agencja Cateringowa Party świadczyła usługi w takich miastach jak Warszawa, Rzeszów, Kielce, Kraków.

Do głównych obowiązków Agencji należało:

- Dostosowanie przestrzeni restauracyjnej, kuchennej, magazynowej i konferencyjnej do obsługi gości, zgodnie z obowiązującymi standardami HACCP
- Doradztwo w zakresie wyposażenia i aranżacji pomieszczeń
- Stworzenie i wprowadzenie w życie kart menu, kart napojów, ofert na wszelkie spotkania organizowane w przestrzeniach konferencyjnych hoteli
- Zapewnienie kompleksowej struktury zatrudnienia, na stanowiskach Managerskich, Szefów Kuchni, obsługi produkcji oraz sali
- Dbanie o czystość, porządek i dekoracje sali
- Dostosowanie świadczonych usług dla wymogów hoteli 4*, łącznie z nocnym room-service
- Obsługa konferencji, eventów i cateringów wyjazdowych

W czasie naszej współpracy, oprócz kompleksowej obsługi restauracji hotelowych, Agencja Cateringowa Party wspomagała nas w realizacji wydarzeń dla całej sieci biorąc udział w takich wydarzeniach jak:

- Wsparcie kulinarne przy partnerowaniu przez B&B HOTELS Polska Targów SCF 2023 Spring - 18-19 kwietnia 2023 na Stadionie Legii w Warszawie
- Event na otwarciu HOTELU B&B Kielce Centrum
- Realizacja wielu imprez cateringowych dla klientów biznesowych (liczących od kilkunastu do kilkuset uczestników) oraz klientów indywidualnych (imprezy okazjonalne, urodzinowe itp.) zorganizowanych w naszych obiektach, jak i poza nimi
- Udział w Festiwalach kulinarnych: Festiwal Smaku Kielce 2023 oraz Restaurant Week 2023, organizowany w ponad trzydziestu miastach przez Restaurant Club. Opracowanie specjalnego menu i udział w programie w oddziałach w Rzeszowie oraz Krakowie.

W czasie naszej współpracy Agencja Cateringowa Party dała się poznać od najlepszej strony, ściśle dopasowując się do naszych indywidualnych potrzeb i preferencji, będąc elastycznym i gotowym sprostać wszelkim wyzwaniom. Restauracyjne menu było zróżnicowane, świeże i doskonale dopasowane. Rzeszowska karta menu zawierała aż 7 pozycji dań certyfikowanych przez Podkarpacki Szlak Kulinarny, co pozwoliło zająć naszej restauracji zaszczytne 7 miejsce, wśród uczestników z całego regionu.

Opinie pozostawiane przez gości wskazywały na wysoką jakość i walory smakowe potraw oraz profesjonalną obsługę. Personel był zawsze uprzejmy, kompetentny i gotowy do współpracy. Szczególną uwagę warto zwrócić na dbałość o szczegóły i estetykę podania potraw.

Polecamy Agencję Cateringową Party jako profesjonalnego i rzetelnego partnera w prowadzeniu usług gastronomicznych w hotelach. Jesteśmy pewni, że każdy hotel, który zdecyduje się na współpracę z Agencją Cateringową Party, odniesie korzyść ze zdobytego doświadczenia i wysokiej jakości usług.

Dziękujemy za Waszą doskonałą pracę i życzymy dalszych sukcesów.

B&B Hotels Polska Sp. z o.o.
Łukasz Kaleta
Operations Director

B&B HOTELS POLSKA SP. Z O.O.
O KAPITAŁE 26 000 000 PLN (W CAŁOŚCI OPŁACONY)
PL. Przymierza 6, 03-944 Warszawa
Tel: +(48) 22 672 53 07
NIP: 525 242 14 65; Regon 141334418 ; KRS 0000302122

B&B HOTELS POLSKA SP. Z O.O.
O KAPITAŁE 26 000 000 PLN (W CAŁOŚCI OPŁACONY)
PL. Przymierza 6, 03-944 Warszawa
Tel: +(48) 22 672 53 07
NIP: 525 242 14 65; Regon 141334418 ; KRS 0000302122

Naszym najnowszym projektem jest



Projekt konserw rzemieślniczych jest naszą odpowiedzią na potrzeby rynku gastronomicznego. Dzięki nim możemy być z naszymi Klientami zawsze i wszędzie, nawet w najbardziej ekstremalnych warunkach.

Nasze doświadczenie i pasję zamknęliśmy w metalowej puszcze, tworząc konserwy z najwyższej półki. To, co nas wyróżnia, to wysoka jakość produktów. Każda Pucha Drwala jest przygotowywana, przy użyciu najlepszych składników, pozyskiwanych od sprawdzonych dostawców. Wykorzystujemy również naturalne techniki sterylizacji konserw, aby zachować świeżość posiłków, bez konieczności stosowania sztucznych dodatków i konserwantów.

Więcej informacji na stronie:

puchadrwala.pl

oraz na naszych Social Mediach:



@PuchaDrwala



@pucha.drwala





Z uwagi na wieloletnie doświadczenie oraz udaną współpracę z jedną ze znanych firm, w zakresie produkcji specjalistycznych posiłków dietetycznych dla klientów indywidualnych. Postanowiliśmy spróbować własnych sił w projekcie cateringu dietetycznego, tak aby nasze pomysły były realizowane bez żadnych ograniczeń!

Mamy profesjonalne zaplecze gastronomiczne oraz certyfikowaną jakość produkcji, dzięki czemu nasi Klienci otrzymają najwyższej jakości produkt dostosowany do indywidualnych potrzeb.

Aby wyróżnić się na tle konkurencji oprócz najwyższej jakości stawiamy również na ekologię – nasze posiłki pakujemy wyłącznie w ekologiczne pojemniki typu lunch box.



WWW.GO-HEALTHY.PL
love@go-healthy.pl

AGENCJA CATERINGOWA
PARTY SP. Z O.O.

PARTY BOX

Imprezowe boxy, z gotowymi zestawami przekąsek na każdą okazję.

♥ 100% hand made, 100% eko ♥

Boxy sprawdzają się świetnie, zarówno jako wygodny biurowy lunch, jak i szybka eventowa przekąska.

Sprawdź naszą ofertę!

*Boxy dostępne w różnych wariantach – śniadaniowe, brunchowe, deserowe

<https://party-catering.pl/party-box/>



Zapraszamy do współpracy

Zobacz jak może wyglądać Twój event!



Agencja Cateringowa Party Sp. z o.o.

Rakowiecka 36
02-532 Warszawa

tel. (22) 849 85 97
biuro@party.com.pl

www.party.com.pl

